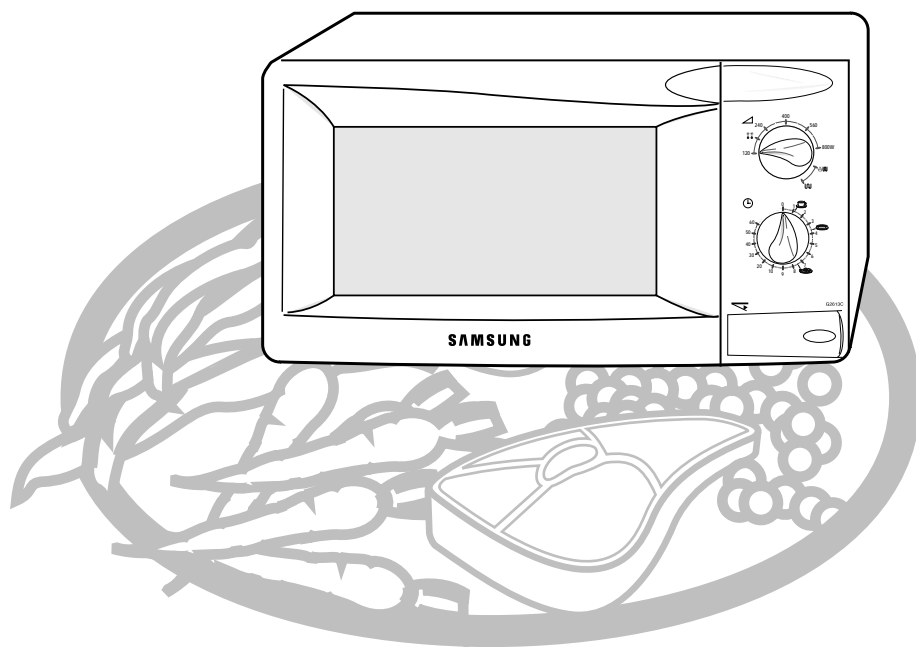
FORNO MICRO-ONDAS
G2613C

Manual de Instruções
e
Guia de cozinha

Acabou de comprar um forno Micro-ondas SAMSUNG.

O seu Manual de Instruções contém informações importantes sobre como utilizar o seu forno Micro-ondas. Disponha de algum tempo para lê-las porque irão ajudá-la a tirar o máximo de proveito das potencialidades do seu aparelho.

P

Índice

Forno

ABERTURAS DE VENTILAÇÃO
BOTÃO DO TEMPORIZADOR
ELEMENTO DE AQUECIMENTO
BOTÃO DE CONTROLO DA POTENCIA
ABERTURAS DE VENTILAÇÃO
FECHOS DA PORTA
ENCAIXE
BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA
PORTA
ANEL DE ROLETES
RANHURAS DO FECHO DE SEGURANÇA
PRATO DE VIDRO

Painel de Controlo

Acabou de adquirir um forno Micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual de Instruções contém informações valiosas para cozinhar com o seu forno Micro-ondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis para cozinhar***

No início do Manual de instruções encontrará ilustrações sobre o forno, e, mais importante, sobre o painel de controlo, correspondentes ao modelo do seu micro-ondas.

As figuras utilizadas para descrever os procedimentos, passo a passo, são representadas pelos 2 símbolos seguintes.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXAGERADA ÀS MICRO-ONDAS

Caso não siga as seguintes precauções poderá expor-se às micro-ondas, as quais são prejudiciais para a sua saúde:

(a) Em circunstância alguma deverá operar o forno com a porta aberta, interferir com o sistema de interbloqueio de segurança (trincos da porta), ou introduzir qualquer objecto nos orifícios de interbloqueio de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a face frontal, nem permita que se acumulem resíduos de comida, nem de detergente nas superfícies de vedação.

Certifique-se de que a porta e as superfícies de vedação da porta são mantidas limpas, passando com um pano húmido e, em seguida, com um pano macio e seco, após cada utilização.

(c) Não utilize o forno Micro-ondas caso este esteja danificado até que seja reparado por um técnico qualificado em fornos Micro-ondas, autorizado pelo fabricante.

É especialmente importante que a porta do forno Micro-ondas feche correctamente e que não haja quaisquer danos:

(1) Na porta, vedantes da porta e superfícies de vedação

(2) Nas dobradiças da porta (partidas ou soltas)

(3) No cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico qualificado formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

Antes de cozinhar qualquer alimento ou líquido no seu forno Micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes precauções de segurança.

1 NÃO utilize nenhum utensílio de cozinha metálico no forno Micro-ondas:

- Recipientes em metal
- Louça com desenhos a ouro ou prata
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Podem ocorrer arcos eléctricos ou faíscas que podem danificar o forno.

---

2 NÃO aqueça:

- Recipientes, frascos ou garrafas fechados hermeticamente ou selados por vácuo
  Exemplo: Frascos com comida para bebés
- Alimentos com casca hermética
  Exemplo: Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento da pressão pode fazer com que estes alimentos expludam.

Conselho: Retire as tampas e perfure a pele dos alimentos, embalagens, etc.

---

3 NÃO ponha o forno Micro-ondas a funcionar sem nenhum alimento no seu interior.

Razão: As paredes do forno Micro-ondas poderão ficar danificadas.

Conselho: Deixe sempre um copo com água no interior do forno. A água absorverá as Micro-ondas caso ligue acidentalmente o forno enquanto este estiver vazio.

---

4 NÃO cubra as ranhuras de ventilação traseiras com tecido ou papel.

Razão: O tecido ou o papel podem incendiar-se uma vez que o ar expelido do forno é quente.

---

5 Utilize SEMPRE luvas para retirar um prato do forno Micro-ondas.

Razão: Alguns pratos absorvem as Micro-ondas e o calor passa do alimento para o prato.
Por esta razão os pratos ficam quentes.

---

6 NÃO toque nos elementos de aquecimento do forno nem nas paredes interiores do forno.

Razão: Embora as paredes do forno possam parecer não estar quentes quando termina de cozinhar um prato é aconselhável não tocar nelas pois poderá queimar-se. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte interior do forno. Deixe que o forno arrefeça primeiro.

---

7 Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:

- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno.
- Retire os arames que fecham os sacos de papel e de plástico.
- Não utilize o seu forno para secar jornais.
- Se forem detectados indícios de fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue ou retire a ficha da tomada de alimentação do seu forno.

8 Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e comida para bebés.

- Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois do forno se ter desligado, para permitir que a temperatura fique homogénea.
- Se necessário, mexa os alimentos durante o aquecimento e mexa-os SEMPRE depois de aquecidos.
- Para evitar as erupções de água a ferver e possíveis queimaduras, deve mexer os alimentos antes, durante e depois de os aquecer.
- Se se queimar, siga as seguintes INSTRUÇÕES de PRIMEIROS SOCORROS:
  - Mergulhe a mão em água fria durante pelo menos 10 minutos.
  - Coloque uma compressa limpa e seca.
  - Não aplique quaisquer cremes, óleos ou loções.

- NUNCA encha o recipiente até acima e escolha sempre recipientes com bordos mais largos do que a base para impedir que o líquido a ferver derrame. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem aquecidas excessivamente.
- Verifique SEMPRE a temperatura da comida do bebé ou do leite antes de dar-lho.
- NUNCA aqueça o biberão do bebé com a respectiva tetina pois este pode explodir, se for aquecido excessivamente.

9 Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.

- Não mergulhe o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo afastado das superfícies quentes.
- Não utilize o forno caso o cabo ou a ficha estejam danificados.

10 Mantenha-se afastado do forno Micro-ondas, à distância de um braço estendido, ao abrir a respectiva porta.

Razão: O ar quente ou o vapor expelido podem provocar queimaduras.

11 Mantenha o interior do forno limpo.

Razão: Os resíduos de comida e os salpicos de gordura que ficam agarrados nas paredes e na base do forno podem danificar a pintura e reduzir a eficácia do forno.

12 Poderá ouvir alguns “cliques” durante a operação, especialmente no modo de descongelação.

Razão: Quando a saída de potência muda electricamente, poderá ouvir este som. Isto é normal.

13 Quando o forno micro-ondas estiver a funcionar sem qualquer alimento, a energia será desligada automaticamente, por razões de segurança. Após um tempo de espera de 30 minutos, poderá operar o forno normalmente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a cozedura, deverá espreitar de tempos a tempos para o interior do forno quando estiver a aquecer ou a cozinhar alimentos em recipientes de plástico, papel ou de qualquer outro material combustível.

IMPORTANTE

As crianças NUNCA devem estar autorizadas a utilizar ou brincar com o forno Micro-ondas.
Não deve deixar crianças perto do forno Micro-ondas quando este estiver em funcionamento.
Não deve guardar-se nem esconder objectos de interesse para as crianças em cima do forno Micro-ondas.

Acessórios

Consoante o modelo que seleccionou, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.

1 **Encaixe**, já instalado sobre o fuso do motor, na base do forno.

Objectivo: O encaixe faz rodar o prato de vidro.

2 **Anel com roletes**, que deve ser colocado no centro do forno.

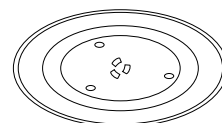
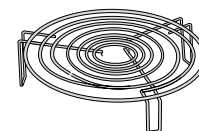
Objectivo: O anel com roletes suporta o prato de vidro.

3 **Prato de vidro**, que deve ser colocado sobre o anel com roletes com o centro encaixado no acoplador.

Objectivo: O prato de vidro serve como superfície de cozedura principal: pode ser facilmente retirado para limpeza.

4 **Grelha metálica**, que deve ser colocada no prato de louça.

Objectivo: A grelha metálica pode ser utilizada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar um prato pequeno no prato de vidro e um segundo prato na grelha. Pode também utilizar a grelha metálica para grelhados e para preparação de pratos combinados.

☛ NÃO utilize o forno Micro-ondas sem o anel com roletes e o prato de vidro.

Instalação do seu forno Micro-ondas

Recomendações

Não instale o forno Micro-ondas numa área quente ou húmida.
Exemplo: Próximo de um forno convencional ou de um radiador.

As especificações de alimentação eléctrica deste forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo fornecido com o forno.

Limpe o interior e os vedantes da porta com um pano húmido antes de utilizar o Micro-ondas pela primeira vez.

Este forno micro-ondas pode ser instalado praticamente em qualquer lugar (na bancada da cozinha, numa prateleira, num carrinho ou numa mesa).

Para sua segurança, este aparelho deve ser:

- Devidamente ligado à terra (ficha de três pinos)
- Ligado a uma tomada com ligação à terra, de 230V, 50 Hz, AC

1 Instale o forno numa superfície plana e estável. Assegure-se de que o forno tem ventilação suficiente, deixando um espaço de, pelo menos, 10 cm por trás e dos lados e 20 cm por cima.

2 Nunca bloqueie as saídas de ventilação uma vez que o forno, em caso de sobreaquecimento, desliga-se automaticamente. O forno manter-se-á inoperativo até ter arrefecido.

3 Remova todos os materiais da embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato de vidro. Verifique se o prato roda livremente.

4 Ligue a ficha a uma tomada de três pinos com ligação à terra. Caso o cabo esteja danificado, substitua-o por um cabo especial (ref. I.SHENG SP022, KDK KKP 4819D ou EUROELECTRIC 1410, 3410). Contacte o seu representante local para proceder à substituição do cabo.

Como Funciona um Forno Micro-ondas

As Micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite cozinhar ou aquecer os alimentos sem que a sua forma ou cor seja alterada.

Pode utilizar o seu forno Micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Aquecer***
- ***Cozinhar***

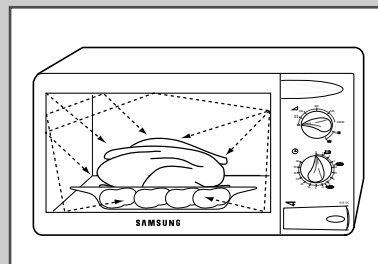
Princípio da Cozedura

1 As Micro-ondas geradas pelo magnetron são distribuídas uniformemente à medida que os alimentos vão girando em cima do prato de vidro. Deste modo, os alimentos são cozinhados de modo uniforme.

2 As Micro-ondas são absorvidas pelo alimento até uma profundidade de 2,5 cm. A cozedura prossegue à medida que o calor se dissipa no interior do alimento.

3 Os tempos de cozedura variam de acordo com o recipiente utilizado e as propriedades do alimento:
- Quantidade e densidade
- Conteúdo em água
- Temperatura inicial (do frigorífico ou à temperatura ambiente)

Uma vez que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura continua mesmo após ter retirado os alimentos do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas deste manual têm, por esta razão, de ser respeitados de modo a assegurar:

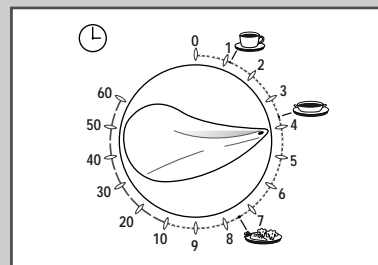
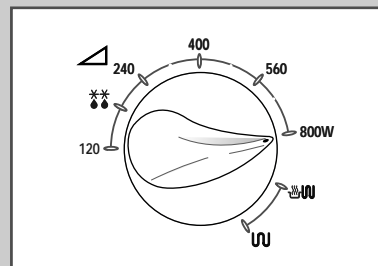
- Uma cozedura homogénea do alimento até ao centro.
- Uma temperatura homogénea do alimento.

Verificação do Funcionamento do Forno Micro-ondas

Os seguintes procedimentos permitem-lhe verificar se o seu forno Micro-ondas está a funcionar correctamente. Se tiver alguma dúvida, consulte a secção intitulada "O que fazer se tiver dúvidas ou se surgir um problema" na página que se segue.

- O forno deve estar ligado a uma tomada de parede adequada.
- O prato de vidro deve estar colocado no interior do forno.
- Se utilizar um nível de potência inferior à potência máxima, a água levará mais tempo a ferver.

1 Abra a tampa do forno. Coloque uma taça com água em cima do prato de vidro. Feche a porta.

2 Seleccione o nível de potência máximo, rodando o botão de controlo do nível de potência.

3 Seleccione o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão de selecção de tempo de cozedura.

O Que Fazer se Tiver Dúvidas ou se Surgir um Problema

Para se familiarizar com um novo electrodoméstico deve dispensar-lhe sempre algum do seu tempo. Se deparar com algum dos problemas abaixo apresentados, experimente proceder às correspondentes soluções. Poderão poupar-lhe tempo e evitar que seja necessário chamar o serviço de manutenção.

Problema	Verificações/Explicação/Solução
◆ Condensação no interior do forno ◆ Circulação de ar à volta da porta e da caixa do forno ◆ Reflexão de luz à volta da porta e da caixa do forno ◆ Vapor a sair à volta da porta e através dos orifícios de ventilação	Isto é normal.
O forno não funciona quando roda o botão de selecção do tempo de cozedura	◆ A porta está completamente fechada?
Os alimentos não ficaram cozinhados	◆ Regulou correctamente o tempo de cozedura? ◆ A porta está fechada? ◆ Sobrecarregou demasiado o circuito eléctrico e fez rebentar um fusível ou fez disparar o disjuntor?
Os alimentos estão demasiado cozinhados ou praticamente crus	◆ O tempo de cozedura estava regulado correctamente para este tipo de alimento? ◆ Foi seleccionado o nível de cozedura apropriado?
Ouvem-se ruídos de faíscas e estalidos no interior do forno (arcos eléctricos)	◆ Utilizou um prato com desenhos em metal? ◆ Deixou algum garfo ou qualquer outro utensílio de metal no interior do forno? ◆ A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes interiores?
O forno está a causar interferências com aparelhos de rádio e televisores	◆ Podem dar-se pequenas interferências em televisores ou aparelhos de rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Solução: Instale o forno longe dos televisores, aparelhos de rádio e antenas.

Se depois de ter lido as instruções acima descritas não for capaz de resolver o problema, tome nota do seguinte:

- ***Modelo e os números de série, normalmente impressos na parte de trás do forno Micro-ondas***
- ***Informações da garantia (data e local de compra do forno)***
- ***Descrição precisa do problema do forno Micro-ondas***

Contacte, em seguida, o representante SAMSUNG da sua área.

Cozinhar / Aquecer

Os seguintes procedimentos explicam como cozinhar ou aquecer alimentos

Verifique SEMPRE as suas programações antes de se afastar do forno.

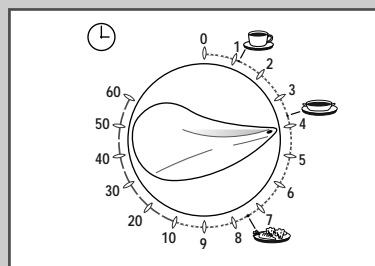
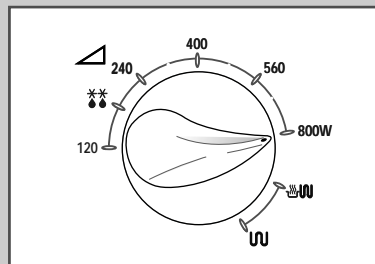
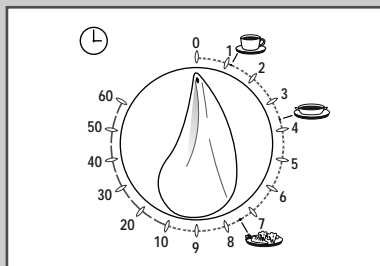
1 Abra a porta do forno. Coloque os alimentos no centro do prato de vidro. Feche a porta.

2 Seleccione o nível de potência, até ao máximo, rodando o botão de controlo de potência.

Modelo	G2613C
POTÊNCIA MÁXIMA	800W

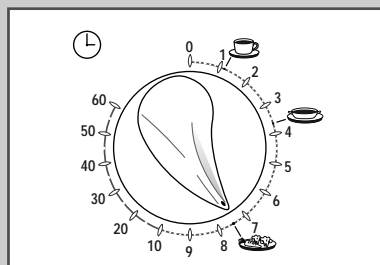
3 Seleccione o tempo adequado, rodando o botão de selecção de tempo.

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato de vidro começa a rodar. Inicia-se a cozedura.

Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o BOTãO DE CONTROLO DE POTÊNCIA.

Interromper a Cozedura

Pode interromper a cozedura sempre que desejar:

- ***Verificar os alimentos***
- ***Virar ou mexer os alimentos***
- ***Deixar a repousar***

Para interromper a cozedura...	Proceda do seguinte modo...
Temporariamente	◆ Abra a porta do forno. Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta do forno.
Definitivamente	Rode o botão de selecção de tempo para zero.

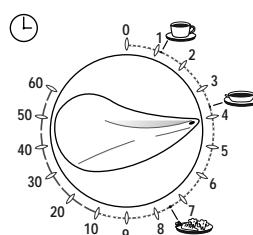
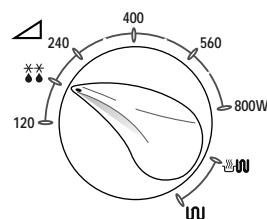
Aumentar o tempo de cozedura

Tal como na cozinha tradicional, pode por vezes ser necessário ajustar o tempo de cozedura, dependendo do tipo de alimentos ou do seu gosto pessoal. Assim, pode:

- ***Verificar o estado da cozedura em qualquer altura, abrindo a porta do forno.***
- ***Aumentar o tempo da cozedura.***

Para aumentar o tempo de cozedura dos seus alimentos, basta rodar o botão de selecção de tempo até atingir o tempo pretendido.

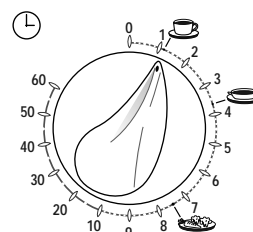
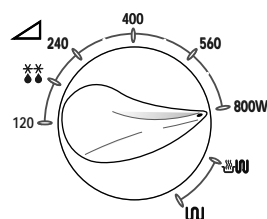
Pode apenas ajustar o tempo durante a cozedura quando estão seleccionadas as funções de grelhador ou Micro-ondas + grelhador.

Descongelação Manual

1	Abra a porta do forno, pressionando o botão de abertura, no canto direito do painel de comando.
2	Coloque os alimentos congelados no forno e feche a porta.
3	Rode o botão de selecção de potência para o símbolo de descongelação.
4	Rode o botão de selecção de tempo para seleccionar o tempo adequado. Resultado: Inicia-se a descongelação.

Guia de aquecimento automático

1	Coloque os alimentos no forno e feche a porta.
2	Rode o botão de selecção de potência para a potência Máxima.
3	Rode o botão de selecção de tempo para seleccionar o aquecimento automático (bebidas, sopa/molho, e legumes frescos).

Consulte o quadro abaixo para mais informações acerca do aquecimento automático

Símbolo	Alimentos	Quantidade	Tempo de Espera
	Bebidas (Aquecer)	150 ml	1-2 mins
	Sopa/molho (Aquecer)	200-300 ml	2 mins
	Legumes frescos (Cozinhar)	200-300 g	2 mins

Níveis de potência e tempos de cozedura

Operação:

Posicione o botão de controlo do nível de potência no nível de potência adequado.

A função de Nível de Potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou aquecer os seus alimentos, de acordo com o seu tipo e quantidade. Pode escolher entre vários níveis de potência.

NÍVEL DE POTÊNCIA	%	G2613C	
		MICRO	GRELH.
ALTO (HIGH)	100%	800W	-
MÉDIO ALTO (MEDIUM HIGH)	70%	560W	-
MÉDIO (MEDIUM)	50%	400W	-
MÉDIO BAIXO (MEDIUM LOW)	30%	240W	-
DESCONGELAR (DEFROST)	20%	160W	-
BAIXO (LOW)	15%	120W	-
GRELHAR (GRILL)	-	-	1000W
Alternar a função de MO e GRELHADOR	100%	800W	1000W
Proporção de tempo durante a função a decorrer durante 100 seg.		18%	82%

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste Manual correspondem ao nível de potência específico indicado.

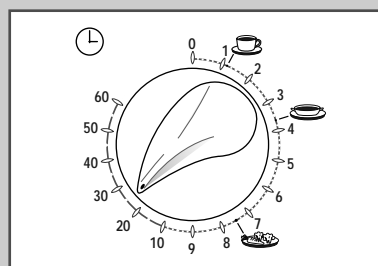
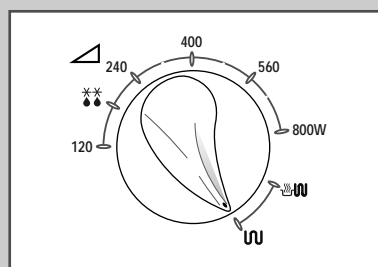
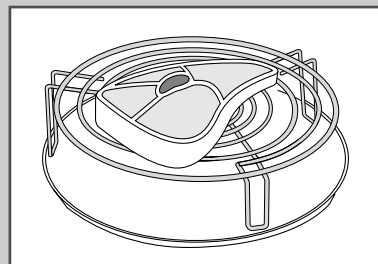
Se seleccionar um...	Então o tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência elevado	Reduzido
Nível de potência baixo	Aumentado

Grelhar

O grelhador permite-lhe aquecer e tostar os alimentos rapidamente, sem utilizar as Micro-ondas. Juntamente com o micro-ondas, é fornecida uma grelha para esse fim.

Utilize sempre luvas quando tocar nos recipientes introduzidos no forno, porque estes estão muito quentes.

1	Pré-aqueça o grelhador até à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de potência para a posição GRILL e seleccione o tempo adequado, rodando o botão de selecção de tempo.
2	Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.
3	Rode o BOTãO DE CONTROLO DE POTêNCIA para a posição GRILL (ᗯ).
4	Rode o botão de selecção de tempo para seleccionar o tempo adequado. Resultado: O forno começa a grelhar.

Não se preocupe se o aquecedor desligar e tornar a ligar durante o tempo em que está a grelhar. O sistema foi originalmente concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Para cozinhar alimentos no forno Micro-ondas, as Micro-ondas devem ser capazes de penetrar no alimento sem serem reflectidas, nem absorvidas pelo prato utilizado.

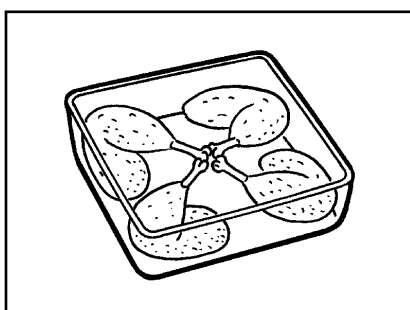
Por esta razão deve ter muito cuidado ao seleccionar os utensílios. Se o recipiente utilizado tiver a indicação de que é adequado para Micro-ondas não necessitará de se preocupar.

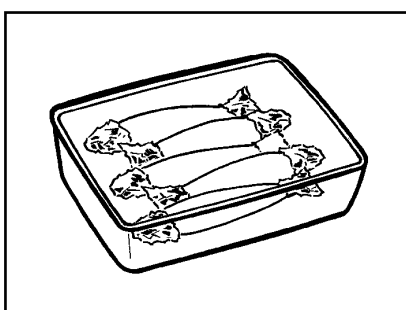
O seguinte quadro mostra a lista dos vários tipos de utensílios e indica se e como devem ser utilizados no forno Micro-ondas.

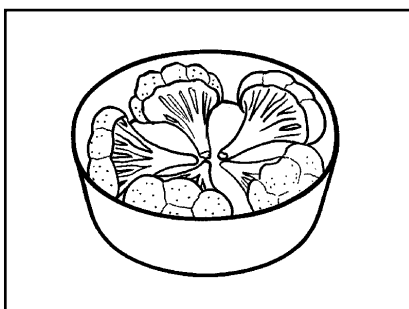
UTENSÍLIOS DE COZINHA	PARA MICRO-ONDAS	COMENTÁRIOS
Folha de alumínio	✔ ✘	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para proteger certas zonas da cozedura excessiva. Pode dar-se um efeito de arco se a folha estiver muito perto das paredes do forno ou se utilizar demasiada folha de alumínio.
Prato de tostar	✔	Não pré-aquecer durante mais de 8 minutos.
Louça e barro	✔	Pode ser utilizada porcelana, peças em barro e louças caso não tenham decorações metálicas.
Pratos em material plástico ou papel descartáveis	✔	Alguns dos alimentos congelados são embalados neste tipo de embalagens.
Embalagens de alimentos "fast food"		
• Copos e recipientes em polistireno	✔	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento pode derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✘	Podem indendiar-se.
• Papel reciclado ou com decorações metálicas	✘	Podem provocar arcos.
Vidros		
• Recipientes para ir ao forno e de servir à mesa	✔	Podem ser utilizados se não tiverem decorações metálicas.
• Vidro fino	✔	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir ou estalar se for aquecido demasiado.
• Frascos de vidro	✔	Deve ser retirada a tampa. Apenas adequado para aquecer alimentos.
Metal		
• Pratos	✘	Podem provocar arcos ou incendiar-se.
• Tiras de arame para fechar sacos	✘	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✔	Para tempos de cozedura reduzidos e para aquecer alimentos. Para absorver igualmente o excesso de humidade.
• Papel reciclado	✘	Pode provocar arcos.
Plásticos		
• Recipientes	✔	Especialmente se forem termoplásticos resistentes ao calor. Alguns outros plásticos podem ficar deformados ou perder a cor quando expostos a altas temperaturas. Não utilize plástico de melanina.
• Película plástica	✔	Pode ser utilizada para reter humidade. Não deve permanecer em contacto com o alimento. Tenha cuidado ao retirar a película por causa do vapor quente.
• Sacos de congelação	✔ ✘	Apenas se resistirem à fervura e ao calor do forno. Não devem ser estanques. Se necessário perfure o saco com um garfo.
Papel encerado ou à prova de gordura	✔	Pode ser utilizado para reter a humidade e impedir os salpicos.

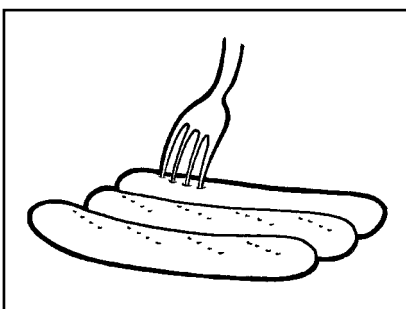
Guia de Cozinha

Algumas técnicas para cozinhar

Para assegurar a cozedura uniforme dos alimentos no seu micro-ondas, coloque os alimentos cuidadosamente, utilizando as seguintes técnicas elementares. NÃO se esqueça de observar os tempo de espera.

Ao cozinhar alimentos de formas irregulares, coloque as partes mais finas, que cozinham mais depressa, na direcção do centro do prato.

Exemplos: Pernas de frango, costeletas de borrego, peixe inteiro.

Para evitar que as partes mais finas fiquem demasiado cozidas, cubra as extremidades com pequenos pedaços de folha de alumínio (mantenha a folha de alumínio afastada das paredes interiores do forno).

Exemplos: Cabeças e rabos de peixe inteiro, asas de frango inteiro.

Se estiver a cozinhar vários pedaços do mesmo alimento, tente cortá-los do mesmo tamanho e coloque-os em círculo no prato.

Exemplos: Batatas, raminhos de couve-flor, tomates.

Os alimentos cozinhados com pele devem ser picados com um garfo para que o vapor possa sair e evitar que a pele rebente.

Exemplos: Batatas, tomates, salsichas, gemas de ovo, peixe inteiro

Tabela de conversão Métrica/Imperial

ONÇAS/ONÇAS LÏQUIDAS	*GRAMAS/MILIM. APROXIM.*
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Aquecer

ALIMENTOS		Tempo de cozedura(min.)	Nível de potência	Comentários
PRATOS PRINCIPAIS	Doses individuais 1 prato 2 pratos 4 pratos	2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MÉD-ALT (70%)	• Tape a carne com molho, colocando a carne e os legumes virados para o exterior do prato. • Vire a meio do tempo de aquecimento. • Coloque num suporte de pratos.
	Carnes cozinhadas, frango, costeletas, hamburgueres, etc. 1 dose 2 doses	11/2 - 3 21/2 - 41/2	MÉD-ALT (70%)	• Tape com película plástica. • Vire uma vez durante a cozedura.
	Guisados 1 dose 2 doses 4-6 doses	2 - 4 4 - 6 6 - 10	MÉD-ALT (70%)	• Tape com película plástica. • Mexa bem após 1 minuto.
	Pratos qua não podem ser mexidos (ex. Lasanha). 1 dose 2 doses 4 doses	5 - 8 9 - 12 12 - 16	MÉD-BAI (30%) MÉD-BAI (30%) MEDIO (50%)	• Tape com película plástica. • Rode o prato cada 2 minutos.
LEGUMES	1 dose 2 doses 4 doses	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	ALTO (100%)	• Tape com película plástica. • Mexa bem a meio do tempo de cozedura.
ALIMENTOS QUE AGARRAM	Tartes 1 Tarte familiar (retirada do frigorífico) 1 Tarte individual 2 Tartes individuais Quiches 1 Quiche individual 4 Quiches individuais	7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	MÉD-ALT (70%) ALTO (100%) ALTO (100%) ALTO (100%) ALTO (100%)	• Se necessário, retire do tabuleiro. • Coloque-a num prato e tape com papel de cozinha absorvente.
	Pizza 1 Pizza individual inteira 1 fatia de Pizza	3 - 4 11/2 - 2	MÉD-ALT (70%) ALTO (100%)	–
	Arroz 1 dose cozinhada 4 doses cozinhadas 1 dose individual de caril com arroz	2 - 3 8 - 10 3 - 5	MÉD-ALT (70%)	• Adicione um pouco de molho, natas ou manteiga para: - ter mais humidade - evitar que cole
	Massa 1 dose 4 doses	3 - 4 10 - 12	MÉD-ALT (70%)	• Adicione um pouco de molho, natas ou manteiga para: - ter mais humidade - evitar que cole
ALIMENTOS ENLATADOS	Alimentos pré-confeccionados (feijão cozido, esparguete, sopa e pudins) 200 g 425 g	2 - 3 3 - 4	ALTO (100%)	• Mude os alimentos para um recipiente adequado para micro-ondas. • Tape com película transparente. • Mexa após 1 e 2 minutos.
PUDINS	Sponge Pudding (tipo flan) 1 dose 4 doses Christmas Pudding(Pudim inglês) 1 dose Inteiro (450 g)	1 - 11/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	ALTO (100%) ALTO (100%) MÉD-ALT (70%)	• Tape com película plástica. • Deixe repousar durante 2 ou 3 minutos antes de servir, especialmente se estiver coberto com compota. • Aqueça cuidadosamente num prato sem tampa, uma vez que o alto teor de álcool e açúcar poderão fazer com que o pudim se queime, caso aqueça demasiado.

Descongelar

ALIMENTOS		Tempo cozedura (min. p/ 450g)	Tempo de espera (min.)	Comentários
CARNE	Peças interiras (vaca, borrego, porco, etc.)	8 - 11	20 - 30	• Proteja as partes mais finas ou as extremidades com folha de alumínio. • Vire duas vezes durante a descongelação.
	Carne picada (vaca/borrego)	7 - 9	10 - 15	• Separe a carne frequentemente. • Remova os pedaços descongelados assim que possível e deixe repousar.
	Bifes, costeletas, entrecosto	6 - 9	10 - 15	• Vire a meio do tempo de descongelação. • Proteja as extremidades e os ossos com folha de alumínio.
	Salsichas, bacon	4 - 5	5	• Separe e vire duas vezes durante a descongelação.
	Guisados cozinhados	15	5 mins. a meio 5 mins. no fim	• Separe e retire os pedaços à medida que vão descongelando.
	Carne cortada em cubos	7 - 8	10 - 15	
AVES	Frango, pato, peru, etc. inteiros	8 - 10	20 - 30	• Proteja as asas, os ossos do peito e as pernas com folha de alumínio, se necessário. • ?????
	Pernas, asas e coxas Grandes Pequenas	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Coloque as extremidades mais finas viradas para o centro do prato. • Vire e rearrange duas vezes durante a descongelação.
PEIXE	Peixe inteiro (truta, cavala)	4 - 5	5 - 10	• Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio se necessário. • Disponha numa camada única. • Vire uma vez durante a descongelação.
	Filetes (linguado, salmão)	3 - 5	10 - 15	
	Postas (bacalhau, salmão)	4 - 5	10 - 15	
	Gambas, bivalves	5 - 6 (para 225 g)	5 - 10	• Mexa a meio do tempo de descongelação.
	Peixe embalado	3 - 5	5	• Fure a embalagem e coloque-a num prato adequado para micro-ondas. • Vire a meio do tempo de descongelação.
FRUTA	Fruta macia (framboesas, cerejas, morangos).	6 - 8	5 - 10	• Pese a quantidade pretendida. • Mexa uma vez e vire durante a descongelação e o tempo de espera.
	Fruta rija (maçãs, pêssegos, ruibarbo)	7 - 8	5 - 10	
	Purés e sobremesas de fruta	7 - 10	10 - 15	• Mexa cuidadosamente durante a descongelação.
	Tarte de frutas, bolos de frutas, bolos com cobertura de frutas	3 - 4	10 - 15	• Coloque no prato de servir.
FARINÁ-CEOS	Pão Fatias grandes/Pão inteiro	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Remova da embalagem plástica. • Coloque em cima de papel de cozinha absorvente. • Vire a meio do tempo de descongelação. • Demasiado tempo de descongelação pode secar o pão.
	Fatias pequenas/Pão inteiro	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 Fatia	10 - 20 seg.	-	
	Carcassas e croissants 1 2 4	 15 - 15 seg. 30 seg. 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Massa não cozida	1 (para 225 g)	20	• Remova da embalagem. • Coloque em cima de papel de cozinha absorvente. • Vire frequentemente de forma a não aquecer.
	Bolos recheados (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Coloque em cima de papel de cozinha absorvente, no prato de servir. • Retire o papel antes de servir.
	Rolinhos de salsicha (4)	2 - 3	5	• Embrulhe cada rolinho em papel de cozinha para absorver a humidade. • O tempo de espera é essencial.
	Bolos tipo pão-de-ló Inteiro individual	 1 - 11/2 40 - 60 seg.	5 - 10	• Coloque em cima de papel de cozinha absorvente.

Cozinhar carne

P

ALIMENTOS		Tempo de cozedura (min. p/ 450g)	Nível de potência	Comentários
VACA	Pedaços finos ("fillet") Mal passado Médio Bem passado	 6 6 - 8 8 - 9	ALTO (100%) durante os primeiros 3 min, depois MEDIO (50%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15-25 minutos.
	Pedaços mais grossos (costeleta, alcatra) Mal passado Médio Bem passado	 10 - 12 13 14 - 15	ALTO (100%) durante os primeiros 5 min, depoiss MEDIO (50%)	• Proteja os ossos e as extremidades com folha de alumínio. • Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15-25 minutos.
	Peito e lombo (bem passado)	20	ALTO (100%) durante os primeiros 5 min, depois DESCONG. (20%)	• Cozinhe tapado. • Deixe repousar durante 20 minutos.
	Bife (225 g) Mal passado Bem passado	 3 5	MÉD-ALT (70%)	–
BORREGO	Pedaços tenros (perna, bife) Médio Bem passado	 10 - 12 12 - 14	ALTO (100%) durante os primeiros 5 min, depois MEDIO (50%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15-25 minutos.
	Pedaços mais duros (pá, entrecosto) Bem passado	15		
	Costeletas Bem passado	8 - 10	MÉD-ALT (70%)	• Coloque as partes mais finas viradas para o centro do prato • Deixe repousar durante 5 minutos
PORCO	Perna, pá Bem passado	10 - 12	ALTO (100%) durante os primeiros 5 min, depois MEDIO (50%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15 - 25 minutos.
	Costeletas Bem passado	8 - 10	MÉD-ALT (70%)	• Coloque as partes mais finas viradas para o centro do prato. • Deixe repousar durante 5 minutos
VITELA	Perna, pá, lombo, peito Bem passado	15	ALTO (100%) durante os primeiros 5 min, depois MEDIO (50%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15 - 20 minutos.
PERNIL	Quarto (bem passado)	10 - 12	MEDIO (50%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 15 - 20 minutos.
	Bife (bem passado)	6 - 8	MÉD-ALT (70%)	• Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 5 minutos.
	Bacon 1 fatia 2 fatias 4 fatias	 3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	ALTO (100%)	• Tape ligeiramente com papel de cozinha.

Cozinhar legumes frescos

ALIMENTOS		Quantidade	Tempo de cozedura (min. em ALTO)	Comentários
BATATAS	Batatas inteiras com casca	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Lave-as bem e pique-as com um garfo. • Quando estiverem quase cozidas, embrulhe-as em folha de alumínio e deixe repousar durante 5 minutos.
	Batatas descascadas cortadas em cubos de 3 cm.	3	6 - 7	• Coloque-as num recipiente próprio para micro-ondas e tape bem. • Mexa a meio do tempo de cozedura. • Se quiser fazer puré, deixe cozer durante mais 1-2 minutos.
FEIJÃO; ERVILHAS, etc	Feijão francês	450g	6 - 8	• Addicione 30 ml de água. • Prove após o tempo mínimo de • Sirva imediatamente
	Feijão verde cortado	450g	5 - 6	
	Feijão grande	225g	4 - 5	
	Ervilhas	225g	4 - 6	
	Vagens	375g	6 - 7	
COUVE; COUVE FLOR, etc	Couve (cortada grosseiramente)	1/2 média	5 - 7	• Adicione 60 ml de água.
	Couves de Bruxelas	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Couve-flor, cortada em raminhos.	1 inteira	10	• Adicione 60 ml de água. • Disponha os pedaços com os pés virados para o centro do prato.
	Brócolos	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Espinafres	450g	5 - 6	• Cozinhe as folhas tenras com pouca água. • Tape ligeiramente.
	Rebentos verdes	450g	7 - 8	
LEGUMES (TUBÉRCULOS)	Cenouras (rodelas finas)	450g 225g	10 6 - 7	• Adicione 60 ml de água.
	Beterraba (com casca)	4 média	12 - 15	
	Nabo	450g	10 - 12	• Adicione 60 ml de água. • Tape bem. • Mexa a meio do tempo de cozedura.
	Cherívias (em quartos)	450g		• Embrulhe-as em película plástica ou cozinhe num prato tapado.
OUTROS LEGUMES	Cogumelos	225g	2 - 3	• Cozinhe num recipiente tapado, com manteiga derretida. • Não deixe cozer demais.
	Cebolas Inteiras Quartos	2 grandes 4 - 5	4 - 6 2 - 3	• Pele-as num recipiente coberto, sem adicionar água
	Tomates	2	2 - 3	• Corte ao meio. • Coloque uma noz de manteiga ou queijo. • Cozinhe destapado.
	Corte ao meio.	225g	3 - 4	• Cozinhe em pouca água, até ficarem macias.
	Pés de aipo (cortados ao meio)	4 pés	2 - 3	• Adicione 60 ml de água
	Maçarocas de milho	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Embrulhe-as individualmente em película plástica ou coloque-as num recipiente fundo adequado para micro-ondas. • Vire-as duas vezes durante a cozedura.
	Espargos	450g	5 - 6	• Adicione 30 ml de água.
	Alcachofras	1	4 - 5	• Embrulhe-as individualmente em película plástica.
	Abóbora cortada em cubos de 3 cm.	225g	6 - 7	• Coloque-a num recipiente grande e tape bem. • Mexa a meio do tempo de cozedura. • Se quiser fazer puré, deixe cozer durante mais 1-2 minutos.

Cozinhar legumes congelados

P

ALIMENTOS		Quantidade	Tempo de cozedura (min. em ALTO)	Comentários
BATATAS	Batatas cortadas (1 cm de espessura)	1 2	4 - 5 6 - 8	• As batatas para confeccionar no forno não são adequadas para cozer no micro-ondas.
FEIJÃO, ERVILHAS, etc	Feijão francês	450g	8 - 10	• Adicione 30 ml de água • Coloque num recipiente fundo adequado para micro-ondas e tape. • Adicione 30 ml de água.
	Feijão grande	375g	7 - 8	
	Ervilhas	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	
	Vagens	225g	4 - 5	
	"Jardineira"	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
COUVE FLOR, etc	Couve Couves de Bruxelas	225g 225g	3 - 4 4 - 5	• Adicione 45 ml de água. • Adicione 30 ml de água. • Prove após o tempo mínimo de cozedura para evitar que cozam demais.
	Couve-flor	225g	5 - 6	• Adicione 30 ml de água. • Vire a meio do tempo de cozedura. • Deixe repousar durante 1-2 minutos e tempere com sal a gosto.
	Brócolos	225g	5	• Não adicione água.
	Espinafres	225g	4 - 5	–
LEGUMES (TUBÉRCULOS)	Cenouras	225g	4 - 6	• Adicione 30 ml de água.
OUTRO LEGUMES	Maçarocas de milho Milho doce	1 3 - 4 225g	2 - 3 8 - 10 3 - 4	• Adicione uma noz de manteiga. • Adicione 30 ml de água.

Limpar o seu forno Micro-ondas

As seguintes partes do seu forno Micro-ondas devem ser limpas regularmente para impedir a acumulação de gordura ou resíduos de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato de vidro e anel dos roletes***

Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

1 Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e embebido em água quente e sabão. Limpe bem e seque.

2 Retire quaisquer salpicos ou manchas das superfícies interiores ou do anel de roletes com um pano com sabão. Enxagúe e seque

3 Para soltar partículas de alimentos secas ou para retirar cheiros, coloque um recipiente com um pouco de sumo de limão diluído em cima do prato de vidro e ligue o forno durante cerca de 10 minutos na potência máxima.

4 Lave o prato de vidro sempre que necessário.

Limpe o interior do micro-ondas após cada utilização com um detergente suave. Deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar para evitar danos.

Recomendações

NÃO derrame água nos orifícios de ventilação.

NUNCA utilize produtos abrasivos nem solventes químicos.

Tome muito cuidado ao limpar os vedantes da porta de modo a evitar que as partículas de alimentos:

- Se acumulem
- Impeçam o fecho correcto da porta.

Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-ondas

Devem ser tomadas algumas precauções simples quando armazenar ou enviar para reparação o seu forno Micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiça partida***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa do forno distorcida ou dobrada***

As reparações só devem ser levadas a cabo por um técnico especializado.

NUNCA retire a caixa exterior do forno. Se o forno estiver avariado e necessitar de ser reparado ou se tiver dúvidas em relação ao seu funcionamento:

- Desligue-o da tomada.
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo.

Armazenar o Forno

Se desejar armazenar temporariamente o seu forno Micro-ondas, escolha um local seco e isento de poeiras.

Razão: As poeiras e a humidade podem afectar certas partes do seu forno.

Especificações Técnicas

1

Porque na SAMSUNG estamos sempre a procurar melhorar os nossos produtos, as especificações e as instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo	
Micro-ondas	1350 W
Grelhador	1000 W
Modo combinado	1350 W
Potência de Saída	800 W(IEC-705)
Frequência de Funcionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75SH (31)
Método de Arrefecimento	Ventoinha
Dimensões (L x A x C)	
Exteriores	489 x 275 x 361 mm
Interiores	306 x 181 x 322 mm
Volume	17 Lts (aprox.)
Peso	
Líquido	16 kg (aprox.)